MÄSTERLIG

en fr es

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH
Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

FRANÇAIS
Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

ESPAÑOL
Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los proveedores de servicio técnico posventa autorizados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

ENGLISH **4**

FRANÇAIS **24**

ESPAÑOL **52**

Contents

Safety information	4	Care and cleaning	18
Safety instructions	6	Troubleshooting	18
Installation	8	Technical data	20
Electrical connection	9	Energy efficiency	20
Product description	11	Environmental concerns	21
Daily use	12	IKEA guarantee	22
Cooking table	15		
Cookware guidance	16		

Subject to change without notice.

⚠ Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instructions

Installation

⚠ **Warning!** The appliance must be installed by the authorised installer.

ⓘ Follow the Assembly instructions supplied with the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. If the appliance is installed above the drawers, make sure to install a non-combustible separation panel under the appliances to prevent access to the bottom.

Electrical Connection

⚠ **Warning!** Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by the authorised installer.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ **Warning!** Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

Disposal

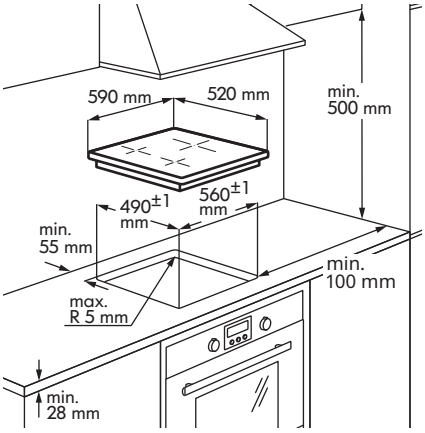
⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

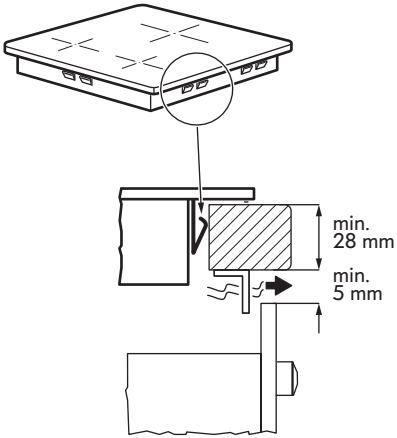
- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

Installation

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

General information





Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.

Electrical connection

Warning! Refer to Safety chapters.

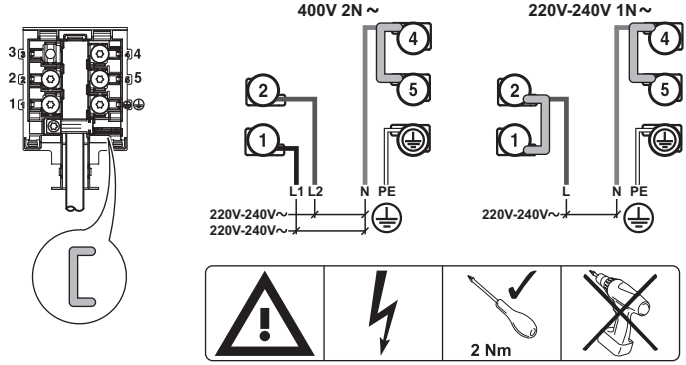
Warning! All electrical connections must be made by an authorised installer.

Electrical connection

- Before connecting, check if the nominal voltage of the appliance, provided on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.
- Follow the connection diagram (it is located on the underneath surface of the casing of the hob).
- Use only original spare parts provided by spare parts service.
- The appliance is not provided with a mains cable. Buy the right one from a specialized dealer. Single phase or two-phase connection requires a mains cable of minimum 70°C temperature stability. Cable needs mandatory end sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4mm^2 and for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5mm^2. Please respect specific national regulations in the first priority.

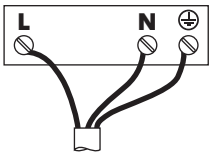
- You must have the means for disconnection incorporated in the fixed wiring.
- You must have the connection and the connecting links carried out as shown in the connection diagram.
- The earth lead is connected to terminal and must be longer than leads carrying electric current.
- Secure the connecting cable with cable clips or clamps.

Connection diagram



Insert the shunts between the screws as shown.

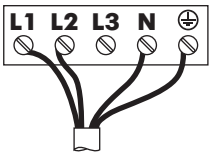
Main power connection 1-phase



Wiring colours:

⏚	Yellow / green
N	Blue
L	Black or brown

Main power connection 2-phase



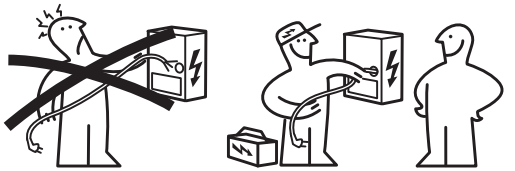
Wiring colours:

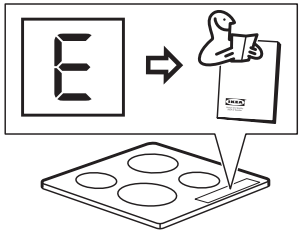
⏚	Yellow / green
N	Blue
L1	Black
L2	Brown

Tighten the terminal screws securely!

Once you connect the hob to the mains, check if all the cooking zones are ready to use. Place a pot with some water on a cooking zone and set the power setting for each zone to the maximum level for a short time.

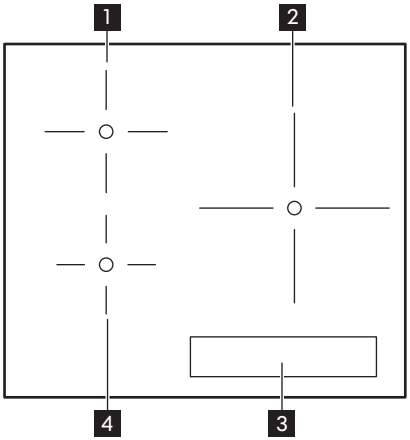
If E3 or E8 symbol comes on the display after you switch on the hob for the first time, refer to "Troubleshooting".





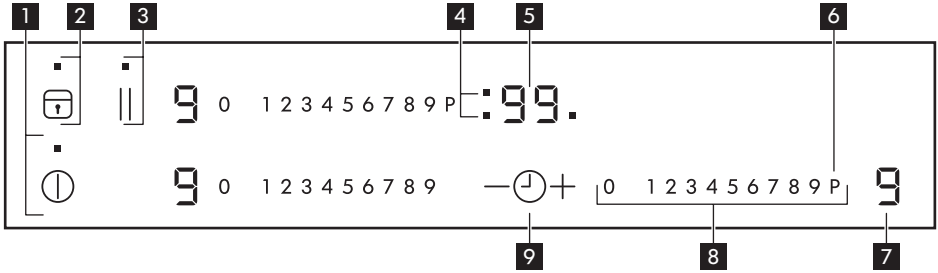
Product description

Cooking surface layout



1. Single cooking zone (180 mm) 1800 W, with Booster 2500 W
2. Double cooking zone (180 / 280 mm) 1800 / 3500 W, with Booster 2800 / 3700 W
3. Control panel
4. Single cooking zone (145 mm) 1400 W

Control panel layout



Press the symbol to operate the appliance. The display, indicators and sounds tell which function operate.

1 ⏻ To activate or deactivate the hob.

2 To activate and deactivate the Lock or the Child Safety Device.

3 ⏸ To activate the function STOP+GO.

4 Timer indicators of cooking zones. 🕘

5 Timer display: **00 - 99** minutes.

6 P To activate the Booster (Display shows a P).

7 A power setting display: 0, 1 - 9.

8 Power selector to select power settings.

9 + / — To increase or to decrease the Timer.

Power setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 9	The cooking zone operates.
E + digit	There is a malfunction. Refer to "Troubleshooting".
H	A cooking zone is still hot (residual heat).
L	Lock / Child Lock operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off operates.
⏸	Pause operates.

Residual heat indicator

⚠ **Warning!** Risk of burns from residual heat! After you switch off the appliance, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H.

Use residual heat for melting and keeping food warm.

Daily use

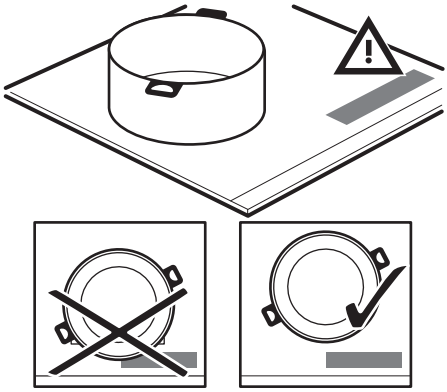
⏻ Switching on / off

Touch ⏻ for 1 second to switch the appliance on / off.

Positioning cookware

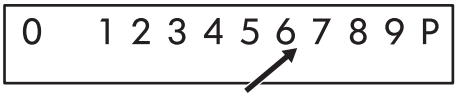
Do not cover the control panel with cookware or any other objects.
Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of burns and damage to the electronic parts.

Place the cookware in the centre of the selected zone. Make sure the cookware does not go beyond the zone marking.



Adjusting the power setting

Touch the power selector at a desired power setting. Adjust to the left or the right, if necessary. Do not release before you reach a desired power setting.



Using the Booster function

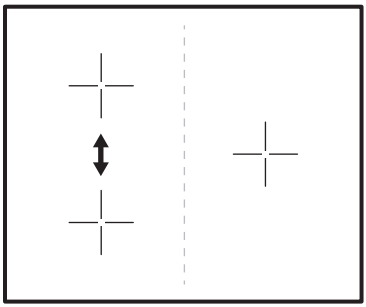
The Booster function makes additional power available for the induction cooking zones. Touch P to activate it, P lights up on the display. After a maximum of 10 minutes, the induction cooking zones automatically return to the 9 power setting.

Booster function of the double cooking zone

Booster function of the inner zone starts when the appliance senses the cookware with a smaller diameter than 180 mm. Booster function of the outer zone starts when the appliance senses the cookware with a larger diameter than 180 mm.

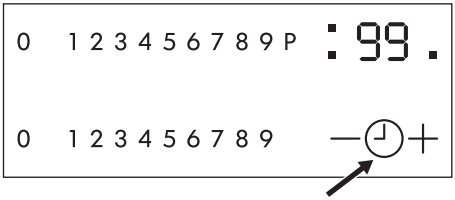
Power exchange function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase.
- The power setting display of the reduced zones changes between two levels.



Using the Timer

Touch ◷ repeatedly until the indicator of a desired cooking zone flashes. For example .00 for the front right zone.



Touch + or — of the Timer to set the time between **00** and **99** minutes. When the indicator of the cooking zone flashes more slowly, the time counts down. Set the power setting.

If the power setting is set and the time set has elapsed, an acoustic signal sounds, **00** flashes, and cooking zone deactivates. If cooking zone is not in use and the time set has elapsed an acoustic signal sounds and **00** flashes.

Touch ◷ to deactivate the function for the selected cooking zone and the indicator for this cooking zone flashes faster. Touch — and the remaining time counts backwards to **00**. The indicator of the cooking zone goes out.

STOP+GO

The function sets all cooking zones that operate to the lowest power setting. When the function operates, you cannot change the power setting. The function does not stop the Timer function.

- To activate this function touch ||. The symbol comes on.
- To deactivate this function touch ||. The power setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not deactivate the appliance. It prevents an accidental change of the power setting.

First set the power setting.

To start this function touch. The symbol comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To stop this function touch. The power setting that you set before comes on.

When you stop the appliance, you also stop this function.

Child Lock

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the function:

- Switch on the appliance with ⏻. Do not set the power settings.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Switch off the appliance with ⏻.

To deactivate the function:

- Switch on the appliance with ⏻. Do not set the power settings. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Switch off the appliance with ⏻.

To override the function for only one cooking time:

- Switch on the appliance with ⏻. The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. Set the power setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you switch off the appliance with ⏻, the function operates again.

Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the power setting after activating the appliance.
- you cover any symbol with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than approx. 10 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone after a certain time, or you do not modify the power setting, or if the overheating occurs (e.g. when a pan boils dry). The symbol [-] lights up. Before using again, you must set the cooking zone to [0].

Power setting	Automatic switch off after
[ıı], [1] - [2]	6 hours
[3] - [4]	5 hours
[5]	4 hours
[6] - [9]	1.5 hours

If cookware that is not suitable is used, [F] lights up on the display and after 2 minutes the indicator for the cooking zone deactivates itself.

OffSound Control - Deactivating and activating the sounds

Deactivating the sounds
Switch off the appliance.

Touch ⏻ for 3 seconds. The displays comes on and goes out. Touch ⊡ for 3 seconds. [60] comes on, the sound is on. Touch +, [61] comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch ⏻
- you put something on the control panel.

Activating the sounds
Switch off the appliance.

Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⊡ for 3 seconds. [61] comes on, because the sound is off. Touch +, [60] comes on. The sound is on.

Cooking table

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. Booster is activated.		

The data in the table is for guidance only.

Cookware guidance

Warning! Refer to Safety chapters.

What pots to use

Only use cookware which is suitable for induction hobs. The cookware must be made of a ferromagnetic material, such as:

- cast iron;
- enamelled steel;
- carbon steel;
- stainless steel (most types);
- aluminium with ferromagnetic coating or a ferromagnetic plate.

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom of the cookware). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the cookware will work on the induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.

Cookware sizes

Minimum diameter of pot / pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob operates properly, the cookware must have a suitable minimum

diameter as well as cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob.

Always use the cooking zone that best corresponds to the diameter of the bottom of the cookware.

Cooking zone	Minimum diameter of cookware base [mm]
Right rear cooking zone	145
Left rear cooking zone	145
Left front cooking zone	125

Empty or thin-based pots / pans

Do not use empty pots / pans or cookware with thin bases on the hob as it will not be able to monitor the temperature, or will turn off automatically if the temperature is too high. This may result in the damage of the cookware or the hob surface. If such a situation occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hints / tips
Noises during cooking

When a cooking zone is active it may hum briefly. This is characteristic of all induction cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance. The noise depends on the cookware used. If it causes considerable disturbance, it might help to change the cookware.

Normal operating noises of the induction hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields to generate heat directly on the bottom of cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on how they are manufactured. These noises are described as follows:

- **Low humming (like a transformer)**: this noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.
- **Quiet whistling**: this noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once liquids or food are placed in the vessel.
- **Crackling**: this noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It is caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount of food or liquid and the cooking method (e.g., boiling, simmering, frying).
- **Loud whistling**: this noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.
- **Fan noises**: for proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.
- **Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock**: this noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off. The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

General information

Warning! Switch off the appliance and let it cool down before you clean it.

Warning! For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

Warning! Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and dish soap after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents.

Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

Removing the residues and stubborn residues

Food containing sugar, plastics, or tin foil residues should be removed at once. A scraper is the best tool for cleaning the glass surface. It is not supplied with the appliance. Place a scraper on the hob surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Clean the appliance using a damp cloth and some dish soap. Finally, wipe the glass surface dry with a clean cloth.

Limescale rings, water rings, fat splashes, or shiny metallic discolourations should be removed after the appliance has cooled down. Use only a specialised cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Troubleshooting

Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot switch on the appliance or operate it.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Ensure a correct installation by calling an authorised installer.
	More than 10 seconds passed since you switched on the appliance.	Switch on the appliance again.
	Child Lock or Lock is on [L].	Deactivate Child Lock. Refer to " Child Lock" or " Lock".
	Several symbols on the control panel were touched at the same time.	Touch only one symbol at a time.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel and wait for a few seconds before switching on again.
An acoustic signal sounds and the appliance switches off.	One or more symbols on the control panel have been covered for longer than 10 seconds.	Remove any objects from the symbols.
The display keeps switching between two power settings.	Power exchange function is reducing the power of this cooking zone.	Refer to " Power exchange function".
Residual heat indicator is not displaying anything.	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot.	If the cooking zone is supposed to be hot, call the After Sales Service.
There is no signal when you touch panel symbols.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "OffSound Control".
[F] comes on.	Unsuitable cookware.	Use suitable cookware.
	No cookware on the cooking zone.	Place cookware on the cooking zone.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Move onto a smaller cooking zone.

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an authorised installer.
E4 comes on.	Automatic Switch Off and the overheating protection for the cooking zone operate.	Switch off the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds activate the cooking zone again. E4 should disappear, Residual heat indicator can stay. Cool down the cookware and check it with "Cookware guidance".

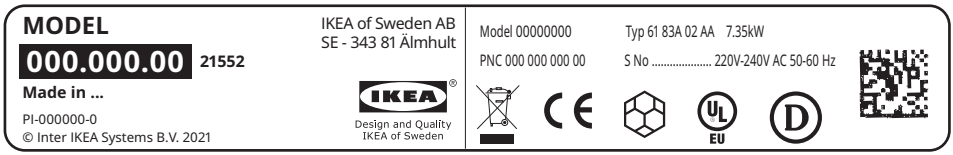
If there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines.

If the problem cannot be resolved, contact your IKEA store or the After Sales Service. You can find a full list of IKEA appointed contacts at the end of this user manual.

If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by an authorised installer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Technical data

Rating Plate



The graphic above serves to represent the rating plate of the appliance. The actual rating plate is located on the bottom of the casing. The serial number is specific to each product.

Dear Customer, keep the additional rating plate with the user manual. This will allow us to assist you better by identifying precisely your hob, in case you need our assistance in the future. Thank you for your help!

Energy efficiency

Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification		MÄSTERLIG 802.228.27
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		3
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Right rear	14.5 cm 18.0 cm 28.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right rear	183.4 Wh/kg 178.8 Wh/kg 192.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		184.8 Wh/kg
IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.		

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for 5 years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician’s visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA

service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies?

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   - the overall IKEA kitchen installation;
   - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if you need our service?

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Before calling us, assure that you have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

SAVE THE SALES RECEIPT! It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Table des matières

Informations de sécurité	24	Entretien et nettoyage	39
Consignes de sécurité	26	Dépannage	40
Installation	29	Caractéristiques techniques	42
Branchement électrique	30	Rendement énergétique	42
Description de l'appareil	32	En matière de protection de l'environnement	43
Utilisation quotidienne	33	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE	44
Tableau de cuisson	37		
Conseils pour les ustensiles	38		

Sous réserve de modifications.

⚠ Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d’expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s’ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l’appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et

les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur

la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

Consignes de sécurité

Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé par un installateur agréé.

ⓘ Suivez les instructions d'assemblage fournies avec l'appareil.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Assurez-vous que l'espace sous la table de cuisson est suffisant pour la circulation de l'air.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est installé au-dessus des tiroirs, assurez-vous d'installer un panneau de séparation ignifuge sous les appareils pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et

ne conviennent pas à l’éclairage des pièces d’un logement.

Mise au rebut

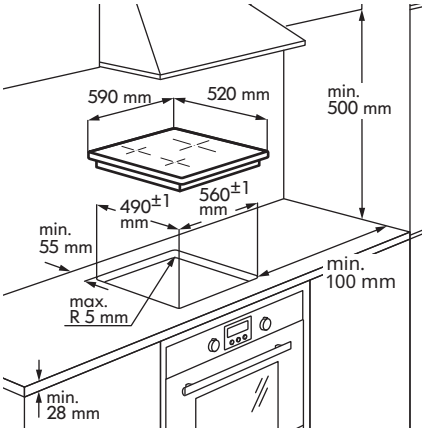
⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d’asphyxie.

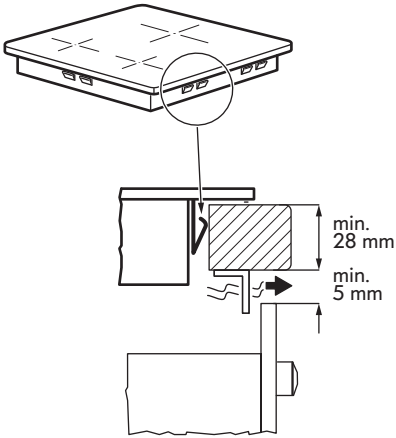
- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l’appareil au rebut.
- Débranchez l’appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales





ⓘ Le technicien chargé de l'installation est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.) !

- Pour de plus amples informations sur l’installation, veuillez consulter les instructions de montage.
- S’il n'y a pas de four sous la table de cuisson, installez un panneau de séparation sous l’appareil conformément aux instructions d’assemblage.
- N'utilisez pas de mastic d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.

Branchement électrique

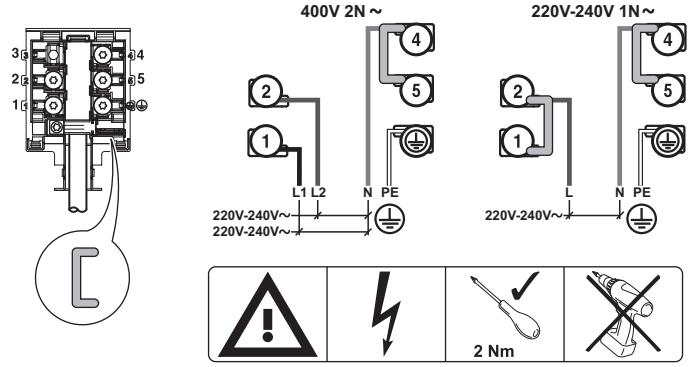
⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Tous les branchements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

Branchement électrique

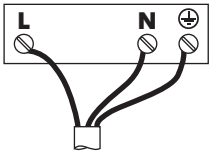
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.
- Conformez-vous au schéma électrique (situé au-dessous de la table de cuisson).
- Utilisez uniquement des pièces d'origine fournies par le service des pièces de rechange.
- L'appareil n'est pas muni d'un câble d'alimentation. Vous pouvez en acheter un auprès d'un revendeur spécialisé. Les raccordements monophasé et biphasé nécessitent un câble d'alimentation avec une stabilité de température de 70 °C minimum. La câble requiert des embouts obligatoires. Conformément à la réglementation IEC, utilisez pour un branchement monophasé : câble secteur 3 x 4 mm² et pour un branchement biphasé : câble secteur 4 x 2,5 mm². En priorité, veillez à respecter les réglementations nationales.
- Le dispositif de déconnexion doit être incorporé dans le câblage fixe.
- La connexion et les liens de connexion doivent être conformes au schéma de raccordement.
- Le fil de masse est relié à la borne et doit être plus long que les fils transportant le courant électrique.
- Fixez le câble de connexion avec des serre-câbles ou des pinces.

Schéma de branchement



ⓘ Insérez les dérivations ⊏ entre les vis, comme indiqué.

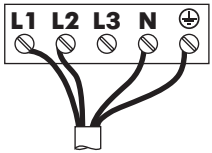
Raccordement monophasé à l'alimentation électrique



Couleurs des câbles :

⏚	Jaune / vert
N	Bleu
L	Noir ou marron

Raccordement biphasé à l'alimentation électrique



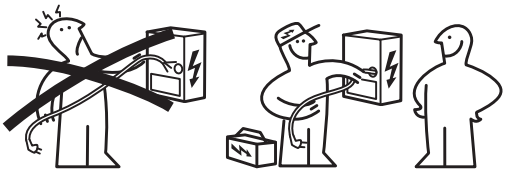
Couleurs des câbles :

⏚	Jaune / vert
N	Bleu
L1	Noir
L2	Marron

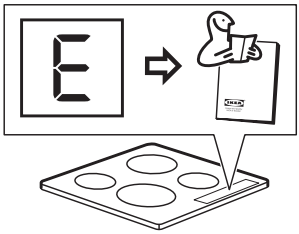
ⓘ Serrez fermement les vis de borne !

Une fois la table de cuisson branchée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées. Placez un récipient contenant de l'eau sur une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance de chaque zone sur le niveau maximal pendant un court instant.

ⓘ Si le symbole E3 ou E8 s'affiche après avoir mis en fonctionnement la table de cuisson pour la première fois, consultez le chapitre « Résolution de problèmes ».

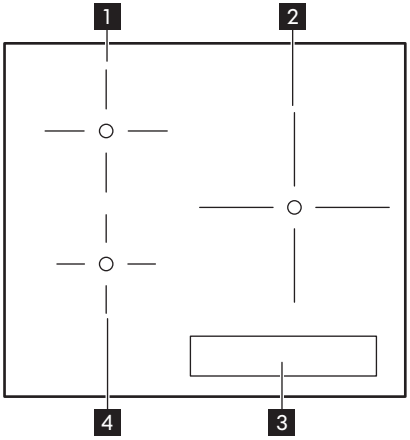


ⓘ



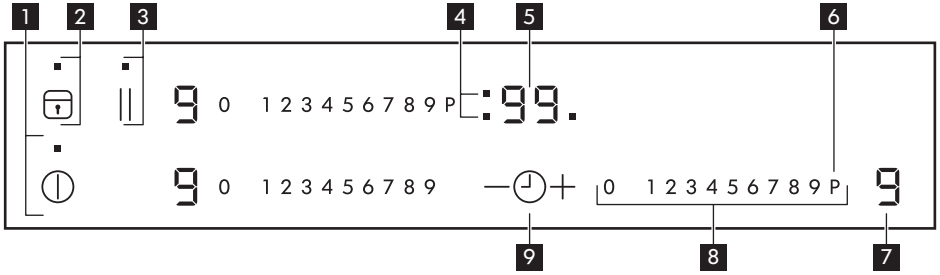
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1. Zone de cuisson simple (180 mm) 1800 W, avec fonction Booster 2500 W
2. Zone de cuisson simple (180/280 mm) 1 800/3 500 W, avec fonction Booster 2 800/3 700 W
3. Panneau de commande
4. Zone de cuisson simple (145 mm) à 1 400 W

Description du bandeau de commande



Appuyez sur le symbole pour faire fonctionner l'appareil. L'affichage, les voyants et les signaux sonores indiquent quelle fonction est activée.

1. ⏻ Pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
2. 🔒 Pour activer ou désactiver le verrouillage ou la sécurité enfants.
3. ⏸ Pour activer la fonction STOP+GO.
4. Indicateurs du minuteur des zones de cuisson. 🕘
5. Affichage du minuteur : **00 à 99** minutes.
6. P Pour activer la fonction Booster (P s'affiche).
7. Affichage du niveau de puissance : 0, 1 - 9.
8. Sélecteur de puissance pour gérer les niveaux de puissance.

9 + / — Pour augmenter ou diminuer la durée du minuteur.

Affichage des réglages de puissance

Afficheur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite. Reportez-vous au chapitre « En cas d'anomalie de fonctionnement ».
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	Verrouillage / Sécurité enfants est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	Arrêt automatique est activé.
ıı	Pause est activé.

Voyant de chaleur résiduelle

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de brûlure due à la chaleur résiduelle. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson demandent un certain temps pour refroidir. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle H.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

Utilisation quotidienne

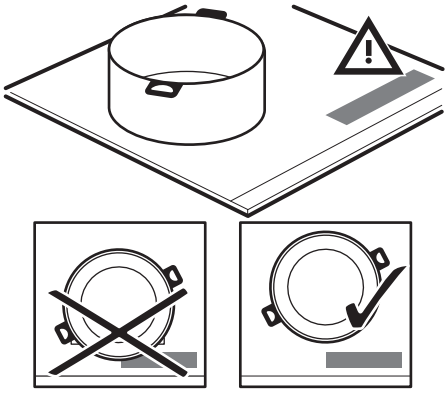
⏻ Mise en fonctionnement/arrêt

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement / à l'arrêt l'appareil.

Positionnement des récipients de cuisson

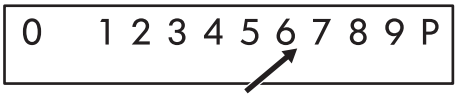
ⓘ Ne couvrez pas le bandeau de commande avec des récipients de cuisson ou tout autre objet. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Cela pourrait entraîner des risques de brûlure et endommager les composants électroniques.

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Assurez-vous que le récipient de cuisson ne dépasse pas le marquage de la zone.



Réglage de niveau de puissance

Appuyez sur le niveau de puissance souhaité sur le sélecteur de puissance. Réglez-le en le déplaçant vers la gauche ou la droite si nécessaire. Ne relâchez pas votre doigt tant que le niveau de puissance souhaité n'est pas atteint.



Utilisation de la fonction Booster

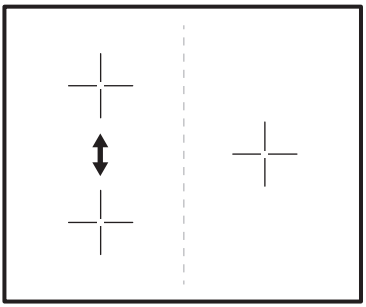
La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Appuyez sur P pour l'activer ; [P] s'allume sur l'affichage. Après 10 minutes au maximum, les zones de cuisson à induction reviennent automatiquement au niveau de puissance [9].

Fonction Booster pour la double zone de cuisson

La fonction Booster du circuit de cuisson intérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est inférieur à 180 mm de diamètre. La fonction Booster du circuit de cuisson extérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est supérieur à 180 mm de diamètre.

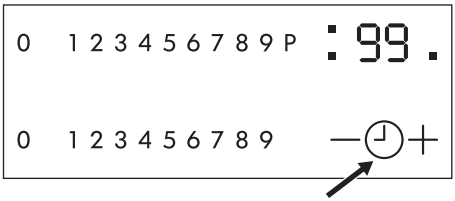
Fonction Transfert de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de puissance des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



Utilisation du minuteur

Appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée clignote. Par exemple, pour la zone de cuisson avant droite.



Appuyez sur la touche + ou − du minuteur pour sélectionner une durée comprise entre **00** et **99** minutes. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte commence. Réglez le niveau de puissance.

Si le niveau de puissance est réglé et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit, **00** clignote et la zone de cuisson s'éteint. Si la zone de cuisson n'est pas utilisée et que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Appuyez sur pour désactiver la fonction sur la zone de cuisson sélectionnée, et l'indicateur de cette zone de cuisson clignote plus rapidement. Appuyez sur − et le décompte de la durée restante s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de puissance le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées. Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de puissance. La fonction ne désactive pas la fonction du minuteur.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de puissance précédent s'allume.

Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, mais vous ne pouvez pas éteindre l'appareil. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de puissance.

Réglez d'abord le niveau de puissance.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de puissance précédent s'allume.

Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer la fonction :

- Mettez en fonctionnement l'appareil avec . Ne sélectionnez les niveaux de puissance.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.

- Mettez à l'arrêt l'appareil avec ⏻.

Pour désactiver la fonction :

- Allumez l'appareil avec ⏻. Ne sélectionnez les niveaux de puissance. Appuyez sur ⏲ pendant 4 secondes. Le symbole [0] s'allume.
- Éteignez l'appareil avec ⏻.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :

- Allumez l'appareil avec ⏻. Le symbole [L] s'allume.
- Appuyez sur ⏲ pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil avec ⏻, la fonction est de nouveau activée.

Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé l'appareil.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur un symbole pendant plus de 10 secondes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson au bout d'un certain temps, ou si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, ou en cas de surchauffe (par exemple, en cas de cuisson à vide). Le symbole [-] s'allume. Avant de réutiliser la zone de cuisson, remettez-la sur [0].

Réglage de la puissance	Arrêt automatique au bout de
[1], [1] - [2]	6 heures
[3] - [4]	5 heures
[5]	4 heures
[6] - [9]	1,5 heure

Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé, [F] s'allume sur l'affichage. Le voyant de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.

OffSound Control - Activation et désactivation des signaux sonores

Désactivation des signaux sonores
Éteignez l'appareil.

Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes. [bO] s'allume, les signaux sonores sont activés. Appuyez sur +; [bI] s'allume, les signaux sonores sont désactivés.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ⏻
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores
Éteignez l'appareil.

Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Les affichages s'allument et s'éteignent. Appuyez sur ⏲ pendant 3 secondes. [bI] s'allume, car les signaux sonores sont désactivés. Appuyez sur +; [bO] s'allume. Les signaux sonores sont activés.

Tableau de cuisson

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faites bouillir une grande quantité d'eau. Booster est activé.		

Les données du tableau sont fournies uniquement à titre indicatif.

Conseils pour les ustensiles

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Quels récipients utiliser

Utilisez uniquement des récipients adaptés aux tables de cuisson à induction. Le récipient doit être fabriqué en matière ferromagnétique, telle que :

- fonte ;
- acier émaillé ;
- acier carbone ;
- acier inoxydable (la plupart des types) ;
- aluminium avec un revêtement ferromagnétique ou une plaque ferromagnétique.

Pour déterminer si une casserole ou un plat est adapté, recherchez le symbole (généralement estampillé sur le fond du récipient). Vous pouvez également tenir un aimant sur le fond. S'il reste accroché sur la partie inférieure, le récipient fonctionnera sur la table de cuisson à induction.

Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et des plats avec un fond plat qui répartit la chaleur uniformément. Si le fond n'est pas uniforme, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Dimensions des ustensiles de cuisine

Diamètre minimal de la base de la casserole / du récipient pour les différentes zones de cuisson

Pour vous assurer que la table de cuisson fonctionne correctement, l'ustensile doit avoir un diamètre minimal adapté et couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson.

Utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de l'ustensile.

Zone de cuisson	Diamètre minimal de la base de l'ustensile [mm]
Zone de cuisson arrière droite	145
Zone de cuisson arrière gauche	145
Zone de cuisson avant gauche	125

Casseroles /plats vides ou à base fine

N'utilisez pas de casseroles / plats vides ni de récipients avec une base fine sur la table de cuisson car elle ne pourra pas surveiller la température ou elle se mettra à l'arrêt automatiquement si la température est trop élevée. Cela peut endommager le récipient ou la surface de la table de cuisson. Si une telle situation se produit, ne touchez rien et attendez que tous les composants refroidissent.

Si un message d'erreur apparaît, consultez le chapitre « Dépannage ».

Conseils / astuces
Bruits pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement.Ceci est caractéristique de toutes les zones de cuisson à induction et n'altère ni la fonction ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend des récipients utilisés. Si cela cause des perturbations importantes, il peut être utile de changer le récipient.

Bruits de fonctionnement normaux de l'induction

La technologie de l'induction se fonde sur la créations de champs magnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Les ustensiles de cuisson peuvent provoquer divers bruits

ou des vibrations suivant leur fabrication. Les bruits sont décrits comme suit:

- **Bourdonnement faible (comme un transformateur)** : Ce bruit survient au moment d'une cuisson à haute température. Il résulte de la quantité d'énergie transférée de la surface de la table de cuisson à l'ustensile. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Sifflement léger** : Ce bruit survient quand le récipient est vide. Il cesse lorsque du liquide ou des aliments sont mis dans l'ustensile de cuisson.
- **Grésillement** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différentes matériaux. Il résulte des vibrations des surfaces de différents matériaux en contact les unes avec les autres. Le bruit se produit dans l'ustensile de cuisson et peut varier suivant la quantité de liquide ou d'aliments contenue ou en fonction du type de cuisson (suivant que l'on fait bouillir, mijoter ou frire)
- **Sifflement fort** : Ce bruit survient lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson comprenant plusieurs couches de différentes matériaux, et quand ils sont utilisés avec la puissance maximum et également sur deux foyers. Ce bruit cesse ou s'atténue quand le niveau de température baisse.
- **Bruit de ventilation** : Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active pour réduire et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer de fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée reste encore trop élevée.
- **Bruit rythmé, comme le tic-tac d'une horloge** : Ce bruit survient seulement quand trois foyers fonctionnent et il disparaît ou s'affaiblit lorsqu'un ou deux foyers sont éteints. Les bruits ainsi décrits sont normaux car faisant partie intégrante de la technologie de l'induction et ils ne doivent pas être considérés comme des anomalies.

Entretien et nettoyage

Informations générales

⚠ **AVERTISSEMENT!** Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Les objets pointus et les produits de nettoyage abrasifs endommagent l'appareil Nettoyez l'appareil et retirez les résidus après chaque utilisation avec de l'eau et du détergent à vaisselle. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage.

ⓘ Les rayures et taches sombres ne pouvant être retirées de la surface vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des résidus et taches tenaces

Les résidus alimentaires contenant du sucre, les plastiques et les feuilles d'aluminium doivent être immédiatement éliminées. Un racloir est le meilleur outil pour nettoyer la surface vitrée. N'est pas fourni avec l'appareil. Tenez le racloir incliné sur la surface de la table de cuisson et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et du détergent pour vaisselle. Enfin, essuyez la surface vitrée avec un chiffon propre.

Nettoyez les salissures telles que les cernes de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, etc. une fois que l'appareil a refroidi. Utilisez uniquement un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Dépannage

⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas ou ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé en contactant un installateur agréé.
	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil.	Remettez en fonctionnement l'appareil.
	Sécurité enfants ou Verrouillage est activé.	Désactivez l'option Sécurité enfants. Consultez « Sécurité enfants » ou « Verrouillage ».
	Vous avez appuyé simultanément sur plusieurs symboles du bandeau de commande.	Appuyez sur un seul symbole à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande et attendez quelques secondes avant de remettre en fonctionnement.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.	Un ou plusieurs symboles du bandeau de cuisson ont été recouverts pendant plus de 10 secondes.	Retirez les objets posés sur les symboles.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage alterne entre deux niveaux de puissance.	Fonction Transfert de puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson.	Reportez-vous au chapitre « Fonction Transfert de puissance ».
Voyant de chaleur résiduelle n'affiche rien.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, contactez le service après-vente.
L'appareil n'émet aucun signal sonore lorsque vous appuyez sur les symboles.	Les signaux sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Off-Sound Control ».
F s'allume.	Récipient non adapté.	Utilisez des récipients adaptés.
	Aucun récipient sur la zone de cuisson.	Posez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Choisissez une zone de cuisson plus petite.
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, contactez un installateur agréé.
E4 s'allume.	Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe de la zone de cuisson sont activées.	Mettez à l'arrêt l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. E4 devrait disparaître, Voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez refroidir l'ustensile et vérifiez-le avec « Conseils pour les ustensiles ».

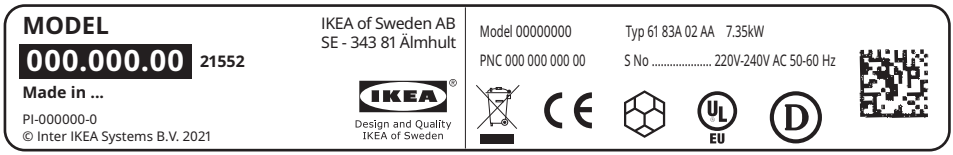
En cas de défaillance, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage.

Si le problème ne peut pas être résolu, contactez votre magasin IKEA ou le service après-vente. Vous trouverez une liste complète des contacts IKEA à la fin de ce manuel d'utilisation.

Si le problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un installateur agréé, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé, même en cours de garantie.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique



Le graphique ci-dessus sert à représenter la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique réelle est située au bas du boîtier. Le numéro de série est spécifique à chaque produit.

Cher client, Chère cliente, veuillez conserver la plaque signalétique supplémentaire avec le manuel d'utilisation. Cela nous permettra d'identifier précisément votre table de cuisson; si vous avez besoin de notre aide à l'avenir. Nous vous remercions pour votre aide !

Rendement énergétique

Informations produitsconformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle		MÄSTERLIG 802.228.27
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		3
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Arrière droite	14.5 cm 18.0 cm 28.0 cm

Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Arrière droite	183.4 Wh/kg 178.8 Wh/kg 192.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.8 Wh/kg
IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.		

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

GARANTIE IKEA

Pour combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable pour 5 ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. Le ticket de caisse est nécessaire comme preuve d'achat. Si les travaux d'entretien sons effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui se chargera du service après vente ?

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire

contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

Application de la garantie légale

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
   - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
   - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?

Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, vérifiez que vous avez à votre portée le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (le code à 8 chiffres se trouve sur la plaque signalétique) pour l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.

CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !
C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat). Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur

ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles

de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
   - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
   - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?

Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.

Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

Contenido

Información sobre seguridad	52	Mantenimiento y limpieza	67
Instrucciones de seguridad	54	Solución de problemas	67
Instalación	57	Datos técnicos	70
Conexión eléctrica	58	Eficacia energética	70
Descripción del producto	60	Aspectos medioambientales	71
Uso diario	61	GARANTÍA IKEA	71
Tabla de cocción	64		
Guía de utensilios de cocina	65		

Salvo modificaciones.

⚠ Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No utilice el eparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.

- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de efectuar el mantenimiento.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, al servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** El aparato debe instalarlo un instalador autorizado.

ⓘ Siga las instrucciones de montaje suministradas con el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de que el espacio debajo de la placa de cocción es suficiente para la circulación del aire.
- La base del aparato se puede calentar. Si el aparato se instala sobre los cajones, asegúrese de instalar un panel de separación no combustible debajo de los aparatos para evitar el acceso al fondo.

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

Eliminación

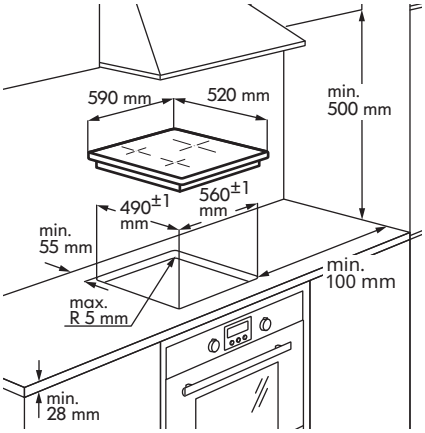
⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

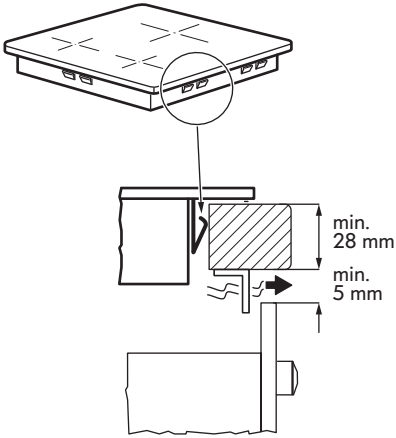
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general





ⓘ La instalación debe realizarse conforme a las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso (normas y reglamentos de seguridad eléctrica, reciclado correcto conforme a las disposiciones reglamentarias, etc.).

- Para más información sobre la instalación, consulte las instrucciones de montaje.
- Si no hay un horno debajo de la placa de cocción, instale un panel de separación debajo del aparato de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- No utilice sellante de silicona entre el aparato y la encimera.

Conexión eléctrica

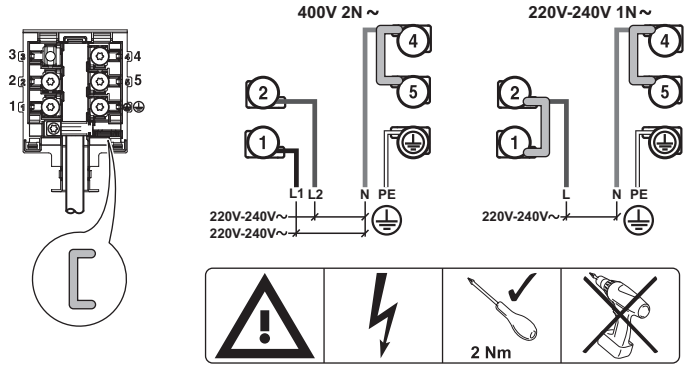
⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

⚠ **ADVERTENCIA!** Todas las conexiones eléctricas debe realizarlas un instalador autorizado.

Conexión eléctrica

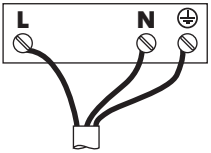
- Antes de conectar el aparato, compruebe si la tensión nominal del aparato indicada en la placa de características coincide con la tensión del suministro eléctrico. La placa de características está situada en la parte inferior de la carcasa de la placa.
- Utilice el diagrama de conexiones como referencia (el diagrama se encuentra en la superficie inferior de la placa).
- Utilice solo recambios originales suministrador por el servicio de recambios.
- Con el aparato no se proporciona el cable de conexión al suministro eléctrico. Adquiera uno adecuado en un establecimiento especializado. La conexión monofásica o bifásica precisa un cable de corriente con estabilidad térmica mínimo a 70 °C. El cable necesita casquillos de extremo obligatorios. Según las normas IEC, para la conexión monofásica use: cable de alimentación de 3 x 4 mm^2 y para la conexión bifásica: cable de alimentación de 4 x 2,5 mm^2. Consulte primero la normativa nacional correspondiente.
- El cableado fijo debe incorporar un medio de desconexión.
- La conexión y los empalmes se deben realizar como se muestra en el diagrama de conexiones.
- El cable de tierra se conecta al terminal y debe ser más largo que los cables que llevan corriente eléctrica.
- Sujete el cable de conexión con sujeciones o abrazaderas.

Diagrama de conexiones



ⓘ Inserte los derivadores ⊏ entre los tornillos como se muestra.

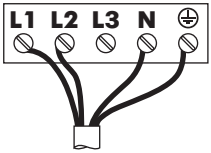
Conexión de alimentación de red monofásica



Colores del cableado:

⏚	Amarillo/verde
N	Azul
L	Negro o marrón

Conexión de alimentación de red bifásica



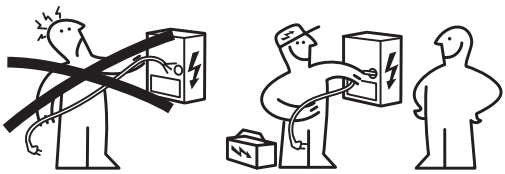
Colores del cableado:

⏚	Amarillo/verde
N	Azul
L1	Negro
L2	Marrón

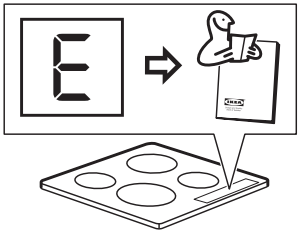
ⓘ Apriete bien los tornillos de los terminales.

Una vez conectada la placa a la red eléctrica, compruebe que todas las zonas de cocción están listas para usarse. Coloque un utensilio con algo de agua sobre una zona de cocción y ajuste la potencia de cada zona al nivel máximo durante un breve periodo de tiempo.

ⓘ Si en la pantalla aparece el símbolo E3 o E8 después de encender la placa de cocción por primera vez, consulte "Solución de problemas".

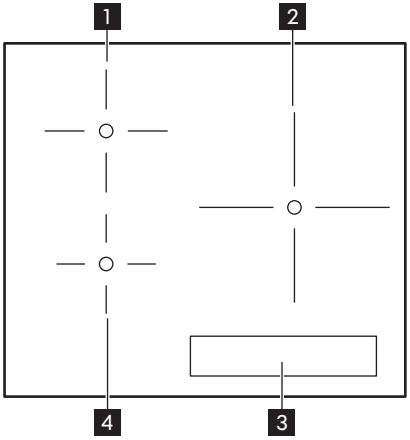


ⓘ



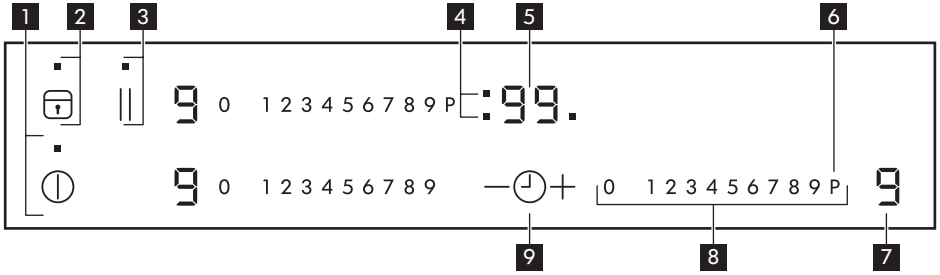
Descripción del producto

Disposición de las zonas de cocción



1. Zona de cocción individual (180 mm) a 1800 W, con función Booster a 2500 W
2. Zona de cocción doble (180/280 mm) a 1.800/3.500 W, con función Booster a 2.800/3.700 W
3. Panel de control
4. Zona de cocción de un circuito (145 mm) a 1400 W

Disposición del panel de control



Pulse el símbolo para utilizar el aparato. La pantalla, los indicadores y señales acústicas indican qué funciones están activas.

1. ⏻ Para activar y desactivar la placa de cocción.
2. Para activar y desactivar el bloqueo o el dispositivo de seguridad para niños.
3. ⏸ Para activar la función STOP+GO.
4. Indicadores de tiempo de las zonas de cocción. 🕘
5. Indicador del temporizador: **00 - 99** minutos.
6. P Para activar la función Booster (en la pantalla se muestra [P]).
7. Indicador del nivel de potencia: [0], [1] - [9].

8 Selector de potencia para elegir los ajustes de potencia.

9 + / — Para aumentar o para reducir el temporizador.

Imágenes de ajuste de potencia:

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento. Consulte “Solución de problemas”.
H	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
L	Bloqueo / Bloqueo infantil está en funcionamiento.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Apagado automático está en funcionamiento.
II	Pausa está en funcionamiento.

Indicador de calor residual

⚠ **ADVERTENCIA!** ¡Peligro de quemaduras por el calor residual! Una vez apagadas, las zonas de cocción necesitan algo de tiempo para enfriarse. Observe el indicador de calor residual H.

Utilice el calor residual para fundir y para mantener calientes los alimentos.

Uso diario

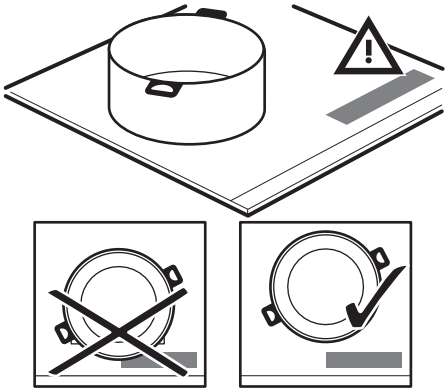
⏻ Encendido / apagado

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Como colocar la batería de cocina

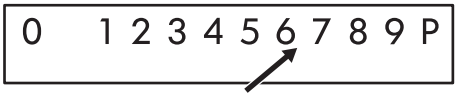
ⓘ No cubras el panel de control con baterías de cocina ni con ningún otro objeto.
No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control. Existe el riesgo de quemar y dañar los componentes electrónicos.

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Asegúrate de que la batería de cocina no sobresale de la marca de zona.



Ajuste del nivel de potencia

Toque el selector de potencia en el ajuste que desee. Dado el caso, ajuste hacia la izquierda o la derecha. No suelte hasta que alcance el nivel de potencia que desee.



Uso de la función Booster

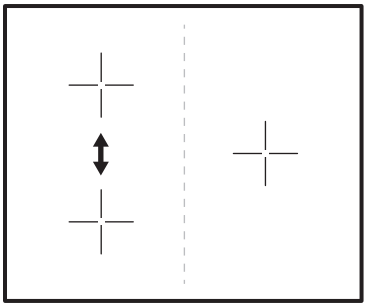
La función Booster suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Toque P para activar, en la pantalla aparece P. Después de un máximo de 10 minutos, las zonas de cocción por inducción vuelven automáticamente al ajuste de potencia 9.

Función Booster de la zona de cocción de circuito doble

La función Booster de la zona interior se inicia cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior a 180 mm. La función Booster de la zona exterior se inicia cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es superior a 180 mm.

La función de intercambio de potencia

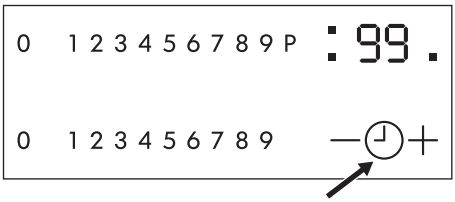
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de potencia para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



Uso del temporizador

Toque ◴ varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Por ejemplo, •00 para la zona de cocción frontal derecha.



Toque los símbolos + o — del temporizador para programar la hora entre **00** y **99** minutos. La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente. Ajuste el nivel de potencia que desee.

Cuando se ajusta un nivel de potencia y transcurre el tiempo establecido, suena una señal acústica, **00** parpadea y la zona de cocción se desactiva. Si la zona de cocción no se está utilizando y transcurre el tiempo establecido, suena una señal acústica y la indicación **00** parpadea.

Toque para desactivar la función en la zona de cocción seleccionada y el indicador de esa zona parpadea más rápido. Toque — para iniciar la cuenta atrás del tiempo restante hasta **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

STOP+GO

La función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de potencia más bajo. Cuando la función está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de potencia. La función no detiene la función del temporizador.

- Para activar esta función pulse . Se encenderá el símbolo.
- Para desactivar la función pulse . Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de potencia.

Ajuste primero la potencia.

Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para detener esta función, toque . Se activará la potencia que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Bloqueo infantil

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar la función:

- Encienda el aparato con . No configure los ajustes de potencia.
- Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar la función:

- Encienda el aparato con . No configure los ajustes de potencia. Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque durante 4 segundos. Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos. Ya puede utilizar el aparato.
- Cuando apaga el aparato con , la función vuelve a activarse.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de potencia después de encender el aparato.
- si se cubre cualquier símbolo con algún objeto (sartén, trapo, etc.) durante más de 10 segundos.
- si no se apaga una zona de cocción después de un intervalo de tiempo determinado, no se modifica el nivel de potencia o se produce recalentamiento (por ejemplo, una cacerola hierve sin líquido). Se encenderá el símbolo [-]. Antes de utilizarla de nuevo, es necesario ajustar la zona de cocción en [0].

Ajuste de potencia	Desconexión automática después de
[1], [1] - [2]	6 horas
[3] - [4]	5 horas
[5]	4 horas
[6] - [9]	1,5 horas

Si el recipiente colocado sobre la zona de cocción no es adecuado, el indicador se enciende y muestra [F] durante 2 minutos antes de desactivarse automáticamente.

OffSound Control - Activación y desactivación de los sonidos

Desactivación de los sonidos
Apagar el aparato.

Toque ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Pulse [T] durante 3 segundos. [60] se enciende; el sonido está activado. Pulse +; [61] se enciende y la señal acústica se desactiva.

Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ⏻
- se coloca algo en el panel de control.

Activación de los sonidos
Apagar el aparato.

Toque ⏻ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque [T] durante 3 segundos. [61] se enciende porque el sonido está desactivado. Pulse +, [60] se enciende. El sonido está activado.

Tabla de cocción

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. Booster está activado.		

Los datos de la tabla son solo orientativos.

Guía de utensilios de cocina

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué utensilios usar

Solo use utensilios de cocina que sean adecuados para las placas de inducción. Los utensilios de cocina deben estar hechos de un material ferromagnético, como:

- hierro fundido;
- acero esmaltado;
- acero al carbono;
- acero inoxidable (la mayoría de los tipos);
- aluminio con revestimiento ferromagnético o una placa ferromagnética.

Para determinar si una olla o sartén es adecuada, busque el símbolo (normalmente estampado en la base del utensilio de cocina). También puede sostener un imán en la base. Si se pega a la parte inferior, el utensilio funcionará en la placa de inducción.

Para asegurar una eficiencia óptima, use siempre ollas y sartenes con un fondo plano

que distribuya el calor de manera uniforme. Si la base es desigual, afectará a la conducción de la energía y el calor.

Tamaño de los utensilios de cocina

Diámetro mínimo de la base de la olla / sartén para las diferentes zonas de cocción

Para garantizar el buen funcionamiento de la placa de cocción, los utensilios de cocina deben tener un diámetro mínimo adecuado y cubrir uno o varios de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se corresponda con el diámetro del fondo de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina [mm]
Zona de cocción trasera derecha	145
Zona de cocción trasera izquierda	145
Zona de cocción delantera izquierda	125

Utensilios vacíos o con base delgada

No utilice ollas o utensilios de cocina vacíos con bases finas en la placa de cocción, ya que no podrá controlar la temperatura, o se apagará automáticamente si la temperatura es demasiado alta. Esto puede hacer que se dañen los utensilios de cocina o la superficie de la placa de cocción. Si se produce tal situación, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte "Solución de problemas".

Consejos
Ruidos durante la cocción

Cuando se activa una zona de cocción, puede que se escuche un breve zumbido.Esto es algo característico de todas las zonas de cocción por inducción y no afecta ni al funcionamiento ni a la vida útil del electrodoméstico. El ruido depende de los utensilios de cocina utilizados. Si causa muchas molestias, podría ayudar a cambiar el utensilio de cocina.

Ruidos de funcionamiento normales de la estufa

La tecnología de la inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que generan calor directamente en el fondo del recipiente de cocción. Las ollas y los sartenes pueden generar diferentes ruidos o vibraciones en función de su técnica de fabricación. Estos ruidos se describen a continuación:

- **Zumbido leve (como un transformador):** Este ruido se produce cuando se cocina a una temperatura alta. Depende de la cantidad de energía transferida de la encimera al recipiente en el que se cocine. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Silbido suave:** Este ruido se produce cuando el recipiente está vacío. Cesa cuando se vierte líquido o comida en su interior.
- **Crujido:** Este ruido se produce cuando se utilizan recipientes hechos con capas de diferentes materiales. Está provocado por la vibración de las superficies de los materiales en contacto entre sí. El ruido se produce en el recipiente y puede variar según la cantidad de líquido o de comida contenida o en función del método de cocción (hervir, freír, cocer, etc.).
- **Silbido fuerte:** Este ruido se produce con recipientes hechos de diferentes materiales a capas y cuando se utilizan con la potencia máxima y en dos zonas de cocción. El ruido cesa o se atenúa cuando baja la temperatura.
- **Ruido de ventilador:** Para que el sistema electrónico funcione correctamente, es necesario regular la temperatura de la placa. Por ello, la placa está equipada con un ventilador que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema

electrónico. El ventilador puede continuar funcionando una vez que la placa se apaga si la temperatura detectada sigue siendo elevada.

- **Ruido rítmico, como el tictac de un reloj:** Este ruido aparece únicamente cuando hay tres fogones funcionando y desaparece o baja de intensidad cuando uno de ellos se apaga. Los ruidos aquí descritos son normales, ya que forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse como defectos.

Mantenimiento y limpieza

Información general

⚠ **ADVERTENCIA!** Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

⚠ **ADVERTENCIA!** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

⚠ **ADVERTENCIA!** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato. Después de cada uso, limpie el aparato y elimine los restos de comida con agua y lavavajillas. Elimine también cualquier resto de los productos de limpieza.

ⓘ Los rasguños o las manchas oscuras que no salen de la placa vitrocerámica no perjudican el funcionamiento del aparato.

Eliminación de residuos y restos quemados

Elimine de inmediato los restos de alimentos que contengan azúcar o cualquier residuo de plástico o papel de aluminio. Un rascador es la mejor herramienta para limpiar la superficie del vidrio. No se suministra con el aparato. Coloque el rascador en ángulo sobre la superficie de la placa y elimine la suciedad deslizando la hoja. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente para lavavajillas. Por último, limpie la superficie de vidrio con un paño limpio.

Los restos de cal y agua, las salpicaduras de grasa o las decoloraciones metálicas brillantes deben eliminarse después de que el aparato se haya enfriado. Utilice solo un limpiador comercial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

Solución de problemas

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Asegúrese de realizar una instalación correcta llamando a un instalador autorizado.
	Han pasado más de 10 segundos desde que ha encendido el aparato.	Vuelva a encender el aparato.
	Bloqueo infantil o Bloqueo se enciende ⏻.	Desactive Bloqueo infantil. Consulte " Bloqueo infantil" o " Bloqueo".
	Se han tocado varios símbolos del panel de control a la vez.	Toque solo un símbolo a la vez.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control y espere unos segundos antes de activarlo de nuevo.
Suena una señal acústica y el aparato se apaga.	Uno o más sensores del panel de control han estado cubiertos durante más de 10 segundos.	Quite el objeto que cubre los símbolos.
La pantalla muestra dos niveles de potencia alternativamente.	La función de intercambio de potencia está reduciendo la potencia de una zona de cocción.	Consulte " La función de intercambio de potencia".
Indicador de calor residual no muestra nada.	La zona de cocción solo ha estado encendida brevemente y no está caliente.	Si la zona de cocción tendría que estar caliente, llame al servicio posventa.
No se emite ninguna señal acústica al tocar las teclas del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "OffSound Control".

Problema	Posible causa	Solución
[F] se enciende.	El recipiente es inadecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado.
	No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción.	Coloque un recipiente sobre la zona de cocción.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Traslade el recipiente a una zona de cocción más pequeña.
[E] y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer [E], póngase en contacto con un instalador autorizado.
[E4] se enciende.	Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de la zona se ha activado.	Apagar el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Tras aproximadamente 30 segundos, active de nuevo la zona de cocción. [E4] debe desaparecer, Indicador de calor residual puede permanecer. Enfríe el utensilio de cocina y compruébelo con "Guía de utensilios de cocina".

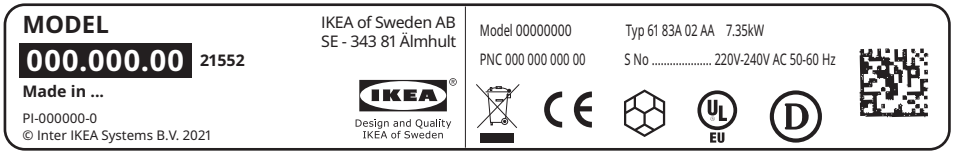
Si hay un fallo, trate de resolverlo siguiendo las pautas de solución de problemas.

Si no se puede resolver el problema, póngase en contacto con su tienda IKEA o con el servicio posventa. Al final de este manual de usuario encontrará una lista completa de contactos IKEA autorizados.

ⓘ Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un instalador autorizado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que electrodoméstico se encuentre aún en garantía.

Datos técnicos

Placa de características



El gráfico de arriba sirve para representar la placa de características del aparato. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción. El número de serie es específico para cada producto.

Estimado cliente, conserve la placa de características adicional con el manual de instrucciones. En caso de necesitar nuestra asistencia en el futuro, esto nos permitirá ayudarle mejor al poder identificar la placa de cocción con precisión. Gracias por su ayuda.

Eficacia energética

Información del producto conforme a la normativa Ecodesign de la UE

Identificación del modelo		MÄSTERLIG 802.228.27
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Posterior derecha	14.5 cm 18.0 cm 28.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Posterior derecha	183.4 Wh/kg 178.8 Wh/kg 192.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		184.8 Wh/kg
IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento		

Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado "¿Qué no cubre la garantía?" Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;

- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
   - la instalación general de la cocina IKEA;
   - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8.00 – 18:30 zat: 9.00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel naţional	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma – To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	

867384859-C-312025

© Inter IKEA Systems B.V. 2025 AA-2268761-6